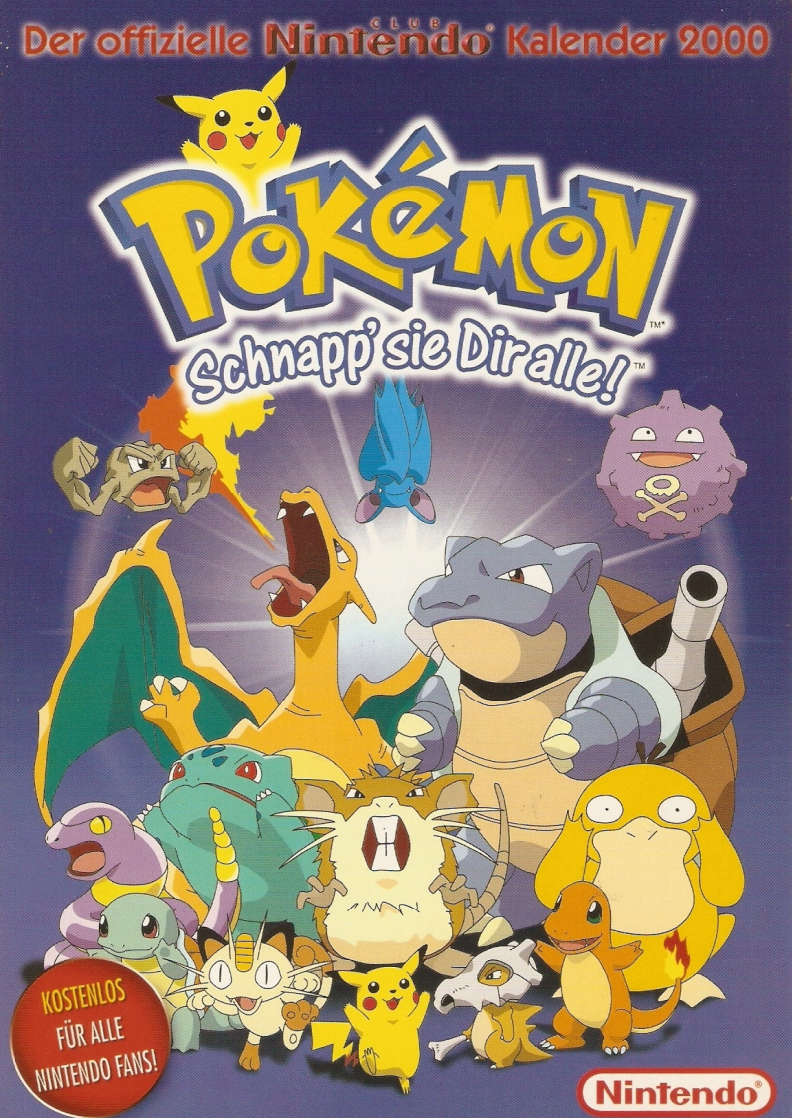
Der offizielle CLUB Nintendo Kalender 2000

Pokémon

Schnapp' sie Dir alle!™



KOSTENLOS FÜR ALLE NINTENDO FANS!

Nintendo®

Rockos KOCH-CORNER

Pikachu Pudding

Bereite einen Vanillepudding laut der Packungsbeilage zu und fülle ihn in flache Schalen. Nachdem er vollständig abgekühlt ist (Kühlschrank!), stürze ihn auf einen Teller. Für die Augen nimmst Du halbierte blaue Trauben,die Wangen sind halbe Kirschen, für Nase und Mund setzt Du Rosinen auf den Pudding. Halbiere eine Banane,schneide eine Hälfte der Länge nach auf, tunke die Spitzen in Schokoladensauce und fertig sind die Ohren!

Rockos KOCH-CORNER

Knusper-Quapsel

Schneide von vier Äpfeln rund um den Stiel eine Art Deckel ab, entferne das Kerngehäuse und schabe mit einem Löffel so viel Fruchtfleisch wie möglich heraus. Beträufle die "Becher" mit Zitronensaft. Mische das Fruchtfleisch mit 500 g Sahnequark, 4 Eßlöffeln Honig, einem Eßlöffel Vanillezucker und püriere alles mit einem Pürierstab. Fülle die Masse in die Apfelbecher und bestreue sie zum Abschluß mit Crisps.

Rockos KOCH-CORNER

Suppe á la Glumanda

Zerdrücke vier vollreife Bananen und beträufle sie mit Zitronensaft. Verrühre die Masse mit einem Becher Crème fraîche, ein paar Tropfen Obstessig und schmecke das Ganze mit Zucker, Zwiebelpulver und Knoblauchpulver ab. Rühre das Püree in 3/4 Liter heiße Gemüsebrühe ein und lasse es aufkochen. Schmecke die Suppe nochmals mit Salz, Pfeffer und Ingwerpulver kräftig ab und streue zum Abschluß noch ein paar Blättchen Zitronenmelisse darüber.

Rockos KOCH-CORNER

Vulpix' Grillzauber

Stecke vier Bratwurstschnecken mit einer kleinen Tomate auf Spieße, schneide vier große Kartoffeln in Scheiben und bestreiche alles mit Olivenöl. Anschließend kommt alles auf den Grill. Vermenge jeweils zwei Eßlöffel süßen und mittelscharfen Senf mit 1/2 Becher saurer Sahne, Curry, Zucker, Salz und Pfeffer. Sobald die Würstchen gar sind, serviere sie mit den Kartoffeln, der Senfsoße und Ketchup.

Rockos KOCH-CORNER

Piepis süßer Mondreis

Wasche 370 g Langkornreis unter fließendem Wasser und koche ihn 20 – 25 Minuten in erhitztem Salzwasser. Erhitze zwei Eßlöffel Butter in einer Pfanne und brate zwei in Scheiben geschnittene frische Ananas darin auf beiden Seiten an. Erhitze 700 g Fruchtgemüsebeilage und vermenge sie sofort mit dem gekochten Reis. Richte die Ananasscheiben auf vier Tellern an, gib den Reis darüber und garniere das Ganze mit Kräuterzweigen.

Rockos KOCH-CORNER

Tangelas Mozzarellanudeln

Gare 600 g Spiralnudeln bißfest und vermenge sie mit einer in Butter angeschwitzten, kleingeschnittenen Zwiebel und vier in Streifen geschnittenen Tomaten. Erhitze das Ganze nochmals in Butter und würze alles mit Salz und Pfeffer. Schneide 250 g Mozzarella in Würfel und gib sie über die Nudeln. Verrühre zwei Becher Crème fraîche mit zwei Eßlöffeln Senf, Dill, etwas Worcestersoße und Zucker. Richte die Nudeln an und übergieße sie mit der Soße.

Rockos KOCH-CORNER

Pfannkuchen nach Chaneira-Art

Verrühre 160 g Weizenmehl mit 1/4 Liter Milch, einer Tasse Sahne, Vanillezucker und einer Prise Zucker zu einem glatten Teig. Erhitze Butter in einer Pfanne und backe portionsweise Pfannkuchen aus. Halbiere 500 g Erdbeeren, beträufle sie mit Himbeersirup und lasse sie kurz ziehen. Verteile die Erdbeeren auf den Pfannkuchen und übergieße sie mit Vanillesoße. Zur Dekoration kannst Du Zitronenmelissezweige verwenden.

Rockos KOCH-CORNER

Champignons Relaxo

Schneide 125 g durchwachsenen Speck in Streifen und lasse ihn in erhitzter Butter aus. Schneide 600 g frische Champignons in Scheiben und beträufle sie mit Zitronensaft. Gib sie zum Speck und lasse sie kurz mitbraten. Gieße ein wenig Sahne darüber, schmecke alles mit Salz, Pfeffer und Muskat ab und lasse es noch einmal aufkochen. Fülle die Champignons in eine ausgefettete Form, bestreue sie mit 150 g geriebenem Emmentaler und überbacke das Ganze im Grill.

Rockos KOCH-CORNER

Kleinsteins Kleingestein

Schneide 500 g Pellkartoffeln in Scheiben, schichte sie mit 500 g grünen Bohnen in eine ausgefettete Form und streue 200 g durchwachsenen, würfelig geschnittenen Räucherspeck darüber. Verrühre einen Becher Sahne mit vier Eiern und ca. 100 g geriebenem Käse. Würze das ganze mit Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Muskat und Bohnenkraut. Gieße die Masse über den Auflauf und streue noch etwas Käse darüber. Setze einige Butterflöckchen darauf und backe das Ganze im auf 200 °C vorgeheizten Backofen für 25 Minuten.

Rockos KOCH-CORNER

Goldinis Plantscher

Gieße eine Tasse Zitronensaft, zwei Tassen Grapefruitsaft, zwei Tassen Pfirsichsaft und vier Eßlöffel Honig in eine Schüssel. Schlage das Ganze mit einem Schneebesen oder einem Mixer ordentlich durch, bis der Honig gleichmäßig verteilt ist. Serviere den Durstlöscher in hohen Gläsern und fülle sie mit kohlensäurehaltigem Mineralwasser auf. Sofort servieren - der Durst hat keine Chance!

Rockos KOCH-CORNER

Gengars süßes Grinsen

Lege acht Milchschnitten auf ein Kuchengitter. Bereite ein Päckchen Tortenguß nach Anweisung auf der Packung zu. Schneide 500 g frische Früchte und/oder Dosenobst in kleine Stücke und verteile sie auf den Milchschnitten. Wenn der Tortenguß fertig ist, überziehst Du das Ganze damit. Sobald er fest ist, kannst Du die Milchschnitten noch mit Sahnetupfern garnieren.

Rockos KOCH-CORNER

Digda-Plätzchen

Verknete 200 g Mehl, 125 g Zucker, 100 g Butter und ein Ei in einer Schüssel zu einem festen Teig. Lege ihn, in Frischhaltefolie gewickelt, für eine Stunde in den Kühlschrank. Forme aus dem Teig kleine Kugeln, lege sie auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech und stecke jeweils eine geschälte Mandel hinein. Für 15 Minuten geht es ab in den auf 180 °C vorgeheizten Backofen. Nach dem Auskühlen noch mit Puderzuckerglasur bestreichen und fertig!

Rockos KOCH-CORNER

Schlurp-Gebäck

Schlage 150 g Butter mit 150 g Zucker und einem Eßlöffel Vanillezucker schaumig. Vermische 250 g Mehl mit 50 g gemahlenen Haselnüssen, verrühre das Ganze mit 1/2 Becher Sahnedickmilch, einer Prise Salz und der abgeriebenen Schale von 1/2 Orange. Hebe das Gemisch unter die Buttermasse, fülle alles in einen Spritzbeutel und spritze beliebige Formen auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech. Im vorgeheizten Backofen muß das Gebäck dann nur noch zehn Minuten bei 180 °C fest werden.

Rockos KOCH-CORNER

Toast Krabby

Bestreicht Vollkorntoastscheiben mit Butter oder Margarine und Senf. Verteilt darauf mit Salz, Pfeffer und kleingeschnittenen Zwiebeln verfeinerten Thunfisch aus der Dose. Darauf legt Ihr nun zwei Tomatenscheiben und einige Streifen Schmelzkäse (z.B. in Gitterform). Legt die Toasts auf ein gefettetes Blech und stellt sie bei 180 °C in den Backofen, bis der Käse geschmolzen ist.

Nintendo